



УКРАЇНА

(19) UA (11) 23273 (13) A

(51) G 12 G 1/02

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769 XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВСУХОГО ВІНА "ЗОЛОТІ ВОРОТА"

1

(21) 97126055
(22) 16.12.97
(24) 19.05.98
(46) 31.08.98. Бюл. № 4
(47) 19.05.98
(72) Гульчак Анатолій Борисович, Овчинников Григорій Петрович, Ткаченко Юрій Анатолієвич
(73) Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова
(57) Спосіб виробництва напівсухого вина, який передбачає дроблення винограду.

2

відділення суслу від мезги, відстій його, зброження суслу, освітлення, сульфитацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів, який відрізняється тим, що в якості сировини використовують виноград сортів Сухолиманський білий і Аліготе, а купажування столових виноматеріалів із цих сортів здійснюють в співвідношенні 2:1, при цьому в купаж додають консервоване сусло із сорту винограду Сухолиманський білий до вмісту в купажі цукру 2,0-3,0 г/100 см куб.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способу виробництва напівсухих вин.

Відомий спосіб отримання напівсухого вина, який передбачає купажування вакуум-суслу з сухим виноматеріалом, освітлення купажу, вплив на нього холодом, витримку на холоді, фільтрацію охолодженого купажу і розлив, при цьому перед купажуванням вакуум-сусло охолоджують до 1-0°C, вносять в нього при перемішуванні нерозтворимий сополімер 11 вінілпірролідона з диметакриловим ефіром триетиленгліколя і тетраметакриловим ефіром пентаеритрита [Авт. св. СРСР № 616277, кл. 6 C 12 G 1/02, 1977].

Недоліком цього способу являються використання вакуум-суслу, зниження рівня технологічної гігієни і поліпшення органолептичних властивостей вина при використанні вказаних хімічних речовин.

Найбільш близьким по технічній суті до запропонованого є спосіб виробництва півсухого вина, який передбачає дроблення винограду, відділення суслу від мезги, відстой його, збродження суслу, освітлення, сульфитацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів [Авт. св. СРСР № 836085, кл. C 12 G 1/02, 1979].

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні властивості готового продукту оскільки при бродінні виноматеріалу, який є джерелом цукру, випаровується частина ароматичних речовин, а при сульфитації його нейтралізуються аромат і смак готового продукту.

В основу винаходу поставлена задача – в способі виробництва напівсухого вина шляхом використання визначених сортів винограду для виноматеріалів і їх співвід-

(19) UA (11)

23273

(13) A



УКРАЇНА

(19) UA (11) 23273 (13) A

(51) G 12 G 1/02

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23.XII. 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВСУХОГО ВІНА "ЗОЛОТІ ВОРОТА"

1

(21) 97126055

(22) 16.12.97

(24) 19.05.98

(46) 31.08.98. Бюл. № 4

(47) 19.05.98

(72) Гульчак Анатолій Борисович, Овчинников Григорій Петрович, Ткаченко Юрій Анатолієвич

(73) Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова

(57) Спосіб виробництва напівсухого вина, який передбачає дроблення винограду,

2

відділення сусла від мезги, відстій його, зброження сусла, освітлення, сульфитацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів, який відрізняється тим, що в якості сировини використовують виноград сортів Сухолиманський білий і Аліготе, а купажування столових виноматеріалів із цих сортів здійснюють в співвідношенні 2:1, при цьому в купаж додають консервоване сусло із сорту винограду Сухолиманський білий до вмісту в купажі цукру 2,0-3,0 г/100 см куб.

Винахід відноситься до виноробної промисловості, зокрема до способу виробництва напівсухих вин.

Відомий спосіб отримання напівсухого вина, який передбачає купажування вакуум-сусла з сухим виноматеріалом, освітлення купажу, вплив на нього холодом, витримку на холоді, фільтрацію охолодженого купажу і розлив, при цьому перед купажуванням вакуум-сусло охолоджують до 1-0°C, вносять в нього при перемішуванні нерозтворимий сополімер 11 вінілпіролідона з диметакриловим ефіром триетиленгліколя і тетраметакриловим ефіром пентаеритрита [Авт. св. СРСР № 616277, кл. 6 С 12 G 1/02, 1977].

Недоліком цього способу являються використання вакуум-сусла, зниження рівня технологічної гігієни і погіршення органолептичних властивостей вина при використанні вказаних хімічних речовин.

Найбільш близьким по технічній суті до запропонованого є спосіб виробництва півсухого вина, який передбачає дроблення винограду, відділення сусла від мезги, відстой його, збродження сусла, освітлення, сульфитацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів [Авт. св. СРСР № 836085, кл. С 12 G 1/02, 1979].

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні властивості готового продукту, оскільки при бродінні виноматеріалу, який є джерелом цукру, випаровується частина ароматичних речовин, а при сульфитації його нейтралізуються аромат і смак готового продукту.

В основу винаходу поставлена задача — в способі виробництва напівсухого вина шляхом використання визначених сортів винограду для виноматеріалів і їх співвід-

(19) UA (11) 23273 (13) A

ношенням, а також введенням при купажуванні консервованого сусла, забезпечити придання готовому продукту стійкого квіtkово-мускатного аромату.

Технічний результат від використання винаходу виражається в покращенні органолептичних властивостей отриманого напівсухого вина.

Поставлена задача досягається тим, що в способі виробництва напівсухого вина, який передбачає дроблення винограду, відділення сусла від мезги, відстій його, збродження сусла, освітлення, сульфитацію, охолодження, фільтрацію і купажування оброблених виноматеріалів, в згідно з винаходом, в якості сировини використовують виноград сортів Сухолиманський білий і Аліготе, а купажування столових виноматеріалів із цих сортів здійснюють в співвідношенні 2:1, при цьому в купаж до-
бавляють консервоване сусло із сорту винограду Сухолиманський білий до змісту в купажі цукру 2,0–3,0 г/100 см куб.

Виноматеріал із сорту винограду Сухолиманський білий має оригінальний аромат з м'який смаком, мускатні тони у цього сорту слабо виражені. Виноматеріал із сорту винограду Аліготе має тонкий сортовий аромат, гармонічний смак без мускатних тонів. При купажуванні виноматеріалів сортів винограду Сухолиманський білий і Аліготе з додаванням консервованого сусла із сорту винограду Сухолиманський білий в якості купажного вина з'являються зовсім нові властивості – тонкий квіtkово-мускатний аромат, повнота, гармонічність в смаці.

Запропонований спосіб здійснюється таким чином.

Для виробництва вина використовують виноград сорту Сухолиманський білий при накопиченні в ягодах цукру не менше 17 г/100 см куб. Виноград дроблять з гребневідділенням і настоюють на мезгі протягом 12 годин. Після настоювання мезгу подають на стікателі з подальшим пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Сусло сульфитують до 150 мг/дм куб. Після відстоювання освітлене сусло декантують з осаду, сульфитують до 150 мг/дм куб. і розділяють на дві частини. Одну частину використовують для виробництва виноматеріалу, а з другої – виробляють консервоване сусло.

Для виробництва виноматеріалів сусло направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру. Зброджений виноматеріал залишають на дріжджах протягом 1–2

місяців, після цього знімають з осаду і зберігають 2–3 місяці.

З другої частини освітленого сусла із сорту винограду Сухолиманський білий виробляють консервовані сусла шляхом:

а) витримки в герметичних ємкостях при температурі від -3° до -5°C .

б) сульфитації сусла до 500–700 мг/дм куб.

в) отримання вакуум-сусла при щадячому вакуумуванні.

Сорт винограду Аліготе дроблять з гребневідділенням і настоюють на мезгі на протязі 12 годин. Після настоювання мезгу подають на стікателі з послідовним пресуванням. Для приготування вина відбирають сусло-самотік і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із однієї тонни. Отримане сусло освітлюють шляхом відстоя і сульфитують до 150 мг/дм куб. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру. Зброджений виноматеріал залишають на дріжджах протягом 1–2 місяців, після цього знімають з осаду і зберігають 2–3 місяці.

Сухі виноматеріали із винограду сорту Сухолиманський білий і Аліготе в співвідношенні 2:1 купажують з консервованим суслом до кондицій готового вина по вмісту цукру 2,0–3,0 г/100 см куб.

Приготовлене таким чином купажене вино обробляють бентонітом і желатином. Дози встановлюють відповідно пробній оклейці. Після освітлення і фільтрації виноматеріал розфасовують у пляшки і пастеризують при температурі $65-70^{\circ}\text{C}$ протягом 15–20 хвилин.

П р и к л а д. Приготування напівсухого виноматеріалу з вмістом цукру 2,5%.

Виноград сорту Сухолиманський білий дроблять з гребневідділенням і настоюють на мезгі протягом 12 годин. Після настоювання мезгу подають на стікателі і пресують.

Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із тонни винограду. Після відстоювання освітлене сусло декантують з осаду, сульфитують до 150 мг/дм куб і розділяють на дві частини. Одну частину використовують для виробництва виноматеріалів, а з другої – виробляють консервоване сусло.

Для виробництва виноматеріалів сусло направляють на бродіння. Зброджують на чистій культурі дріжджів до повного збродження цукру. Зброджений виноматеріал залишають на дріжджах протягом 1 місяця, після цього знімають з осаду і зберігають 3 місяці.

З другої частини освітленого сусла із сорту винограду Сухолиманський білий виробляють консервоване сусло шляхом витримки в герметичних емкостях при температурі -5°C .

Сорт винограду Аліготе дроблять з гребневідділенням і настоюють на мезгі протягом 12 годин. Після настоювання мезгу подають на стікателі з послідовним пресуванням. Для приготування вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал із однієї тонни. Отримане сусло освітлюють шляхом відстоя, сульфитують до 150 мг/дм куб. Після відстоювання сусло декантують з осаду і зброджують на чистій культурі дріжджів до повного зброджування цукру. Зброджений виноматеріал залишають на дріжджах протягом 2 місяців, після цього знімають з осаду і зберігають 2 місяці.

Сухі виноматеріали із винограду Сухолиманський білий і Аліготе в співвідношенні

2:1 купажують з консервованим суслом до кондицій готового вина по вмісту цукру 2,5 г/100 см куб. На 1000 дал сухого виноматеріалу додають 350 л консервованого сусла. Приготовлене таким чином купаже вино обробляють бентонітом і желатином. Дози встановлюють відповідно пробній оклейці. Після освітлення і фільтрації виноматеріал розфасовують у пляшки і пастеризують при температурі 65°C протягом 15 хвилин.

По даному способу приведено ряд прикладів і занесено в таблицю.

Запропонований спосіб виробництва білого столового напівсолодкого вина дозволяє покращити якість готової продукції. Органолептичні показники відповідають такій характеристиці:

колір – інтенсивно-солом'яний з зеленувато-золотистим відтінком;
аромат і колір – з квітково-мускатним тоном.

Операції	Приклади				
	1	2	3	4	5
Купажування до цукристості, г/100 см. куб Дегустаційна оцінка, бал.	1,0	2	2,5	3,0	4,0
	8,2	8,6	8,7	8,7	8,4
Колір	Інтенсивно-солом'яний з зеленувато-золотистим відтінком				
Аромат і смак	Плодовий	Квітково-мускатні відтінки			Квітковий
		Легко виражені	Інтенсивно виражені	Добре виражені	Плодовий

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М. Куль

Замовлення 4532

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

